

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

Año XVI

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Miércoles 13 de Diciembre de 1893

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

NÚM. 1614

La última cosecha de vino en Europa

La producción en Italia no ha pasado este año de 24.000.000 de hectolitros, contra 33.365.000 en 1892 y 36.991.000 en 1891. La baja es, pues, de 9.365.000 hectolitros con relación á la vendimia del 92, y de 12.991.000 comparada con la del 91.

Tan grandes son los estragos hechos por la filoxera en Hungría, que este país sólo ha elaborado en la última vendimia 800.000 hectolitros, siendo así que en 1885 cosechó 5.000.000 y antes de 1880 su producción fluctuaba entre 6 y 8 millones de hectolitros.

Por la filoxera y la sequía ha perdido el vecino reino de Portugal más de la mitad de su cosecha de vino. La de este año se estima en 1.900.000 hectolitros, contra 4.000.000 en 1892.

En España hemos recolectado unos 10.000.000 de hectolitros menos que el año pasado, á causa del enorme déficit que lamentan Andalucía, Extremadura y las provincias de Valladolid, Palencia, Burgos, León, Zamora, Avila, Salamanca, Tarragona, Barcelona y otras. Por los informes recibidos cree la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES que la cosecha no ha excedido en nuestro país de 25.000.000 de hectolitros.

Las cuatro naciones citadas han sido este año las castigadas en Europa, elevándose su déficit á unos 25.000.000 de hectolitros.

En cambio, en todas las demás de nuestro continente, el temporal ha favorecido la producción, especialmente en Francia, cuya cosecha ha sido tan abundante que asciende, según tenemos dicho, á hectolitros 50.069.770, ó sea 20.987.536 más que en 1892; y como en el presente año ha cultivado Francia 1.793.299 hectáreas de viñedo, resulta que el rendimiento se ha elevado á 28 hectolitros de vino por hectárea, contra 16 en el año anterior. La última cosecha en la vecina República ha sido, pues, extraordinaria, verdaderamente fenomenal.

Es un hecho que Francia trabaja con empeño en la reconstitución de sus viñedos, pero también es cierto que la superficie cubierta de vides en la actualidad, es inferior en 23.245 hectáreas á la de 1890 y en 313.339 á la de 1893; y comparando el viñedo que hoy posee dicho país con el que labró antes de la invasión filoxérica, se observa que la pérdida llega á 587.246 hectáreas.

A continuación pueden ver nuestros lectores el viñedo y las cosechas de Francia en los años que se citan:

Años	Hectáreas	Hectolitros de vino
1876.....	2.369.534	42.846.745
1877.....	2.346.497	56.405.363
1878.....	2.295.980	48.720.553
1879.....	2.241.477	25.769.552
1880.....	2.204.459	29.677.472
1881.....	2.199.923	34.138.725
1882.....	2.139.349	30.886.352
1883.....	2.095.927	36.029.182
1884.....	2.040.759	34.780.726
1885.....	1.990.586	28.536.151
1886.....	1.959.102	25.063.345
1887.....	1.944.150	24.333.284
1888.....	1.843.580	30.102.151
1889.....	1.817.787	23.223.572
1890.....	1.816.544	27.416.327
1891.....	1.763.374	30.139.555
1892.....	1.782.588	29.082.234
1893.....	1.793.299	50.069.770

Alemania ha tenido también una recolección superior, habiendo elaborado hectolitros 6.000.000, la tercera parte de los cuales los han rendido los viñedos de Alsacia y Lorena.

Grecia ha producido 1.700.000 hectolitros, cuya cosecha es buena, dadas las hectáreas dedicadas al cultivo de la vid.

Suiza ha recolectado 2.300.000 hectolitros, y Austria 3.000.000.

Bulgaria, Serbia y Rumania han elaborado 5.300.000 hectolitros, que es precisamente lo que suelen cosechar en los años normales.

En Rusia se estima la producción en 3.200.000 hectolitros, y en Turquía en 2.300.000, cuyas cosechas exceden algo de las ordinarias.

El aumento de producción en las naciones favorecidas (unos 24.000.000 de hectolitros) compensa la baja que tienen las perjudicadas, merced á la extraordinaria vendimia de Francia.

He aquí el resumen de la última cosecha de vino en Europa:

	Hectolitros
Francia.....	50.069.770
España.....	25.000.000
Italia.....	24.000.000
Alemania.....	6.000.000
Rusia.....	3.200.000
Austria.....	3.000.000
Suiza.....	2.300.000
Turquía.....	2.300.000
Servia.....	2.000.000
Portugal.....	1.900.000
Bulgaria.....	1.800.000
Grecia.....	1.700.000
Rumania.....	1.500.000
Hungría.....	800.000
Total.....	125.569.770

Nuevo procedimiento para injertar

Para obtener rápida y económicamente buenos injertos, conviene adoptar el siguiente procedimiento:

Se ejecuta sobre mesa el injerto inglés, estaca sobre estaca.

Los patrones y las púas se cortan en la época ordinaria de la poda, injertándolos luego ó conservándolos en arena por los procedimientos ordinarios, para aguardar la época del injerto.

El patrón tendrá dos ó tres yemas; la púa una sola; ésta será, pues, bastante corta.

El operador corta ó hace cortar de antemano los patrones y las púas, y los coloca sobre una mesa al alcance de la mano. Los cortes se harán á mano y por medio de cuchillo.

Hasta aquí en nada difiere el sistema del comúnmente aplicado. Comienza la diferencia cuando unidos los patrones y las púas, no se atan los injertos, los cuales se aguantan por simple adherencia.

Se reúnen los injertos en manojos de 12 á 15, atándolos con refina, sin apretarlos demasiado.

Se toma luego una caja de madera ordinaria; se cubre la parte inferior con una capa de musgo húmedo de 8 á 10 centímetros, y se tapan así también las paredes laterales, á medida que se colocan los manojos. Se colocan éstos derechos y separados unos de otros por algunas hebras de musgo.

Llena la caja, que á ser de regulares dimensiones contendrá fácilmente de 1.500 á 2.000 injertos, se cubren éstos con otra capa de musgo de 1 á 10 centímetros de espesor.

Terminada la operación, no hay que tocar por nada el interior de la caja, cuando menos durante un mes, y solamente humedecer de tanto en tanto el musgo. Si se opera en invierno, se colocará la caja en invernáculo ó algún sitio abrigado, manteniendo la temperatura entre 18 y 20 grados.

Si se opera pasados los frios, del 15 de Marzo al 15 de Mayo, por ejemplo, se colocarán las cajas en bodegas, sótanos ó granjas, al abrigo de las corrientes de aire. Cuando hace sol, se sacan las cajas al exterior, sin destaparlas, entrándolas por la tarde.

Al cabo de un mes, poco más ó menos, á causa del calor y de la humedad, resulta hecha la soldadura, empiezan á salir las raicillas, y el tallo de la púa tiene ya algunos centímetros de longitud.

Nacidas en la obscuridad, estas producciones son blancas y tiernas. Se empieza á descubrirlas en un sitio obscuro, llevándolas progresivamente los días siguientes á una luz más viva, para dar consistencia á los nuevos tejidos.

Se les coloca luego en la tierra en vivero de terreno caliente y húmedo; el injerto continúa vegetando y da raíces vigorosas. El desarrollo de las hojas es rápido, y durante el año el nuevo tejido que forma la soldadura madura perfectamente al igual que la nueva rama, y á la época de la plantación se tienen hermosos injertos, bien soldados y vigorosos, que se pueden plantar con toda seguridad.

Tal es, con toda su sencillez, esta nueva manera de cuidar los injertos, que trae una verdadera revolución en esta importante parte del cultivo de la viña.

En efecto, siendo el musgo mal conductor del calor, las variaciones de tempera-

tura en las cajas son apenas sensibles; todos los injertos tienen igual cantidad de humedad y de calor en todas sus partes, se sueldan todos, y las soldaduras no se hacen solamente en uno ó dos puntos del liber en contacto, sino en toda su extensión, resultando, pues, injertos más perfectos y más sólidos. No son ya resultados de 25 á 80 por 100, sino del 100 por 100.

No habiendo ataduras, queda suprimida la compra y uso de toda materia más ó menos perfecta: refina, corchos, láminas de plomo, anillos de caucho, etc., y se ahorra el tiempo necesario para colocarlas.

Un hombre en un día practica y ata 400 injertos por término medio. Suprimiendo el atado hará más de 1.000 injertos.

Los nuevos injertos no han de temer nada de las intemperies, puesto que se les coloca en la tierra solamente cuando están bien soldados y vigorosos.

El coste actual de 1.000 injertos es, á lo menos, de unos 150 francos, contándolo todo.

Por el nuevo sistema se puede establecer aproximadamente el precio de coste de la siguiente manera: estacas americanas, 8 francos; púas, un franco; injerto, un jornal de un hombre, 4 francos; caja y musgo, un franco; cuidados en la caja, un franco; plantación, cava y escardas, 10 francos. Total, 25 francos.

Contando, pues, el máximo, costarán mil injertos seis ó siete veces menos que con los procedimientos actuales, y serán de calidad infinitamente superior.

El injerto en el musgo marcará, pues, una maravillosa etapa en los anales de la viticultura; su superioridad se impone, y todas las personas que por cualquier título se ocupan de viticultura, nos agradecerán se lo hayamos hecho conocer.

La Agricultura del porvenir

Recordarán nuestros lectores que en más de una ocasión nos hemos ocupado de un agricultor francés, M. Jorge Ville, diciéndole que se propone resolver la cuestión social por medio de la agricultura, mejorando las condiciones de ésta y haciendo que sus productos se multipliquen de una manera asombrosa.

Hasta ahora sólo se habían hecho del sistema de dicho señor indicaciones vagas, poco ó nada concretas; pero hoy, que algunas publicaciones extranjeras se ocupan de él, aduciendo datos precisos, vamos á dar, de la manera más sucinta que nos sea posible, una idea clara de un sistema que encierra en sí una revolución completa en la agricultura.

Empecemos por la teoría.

Sabido es que todos los vegetales se componen de catorce elementos, y que desde los árboles más robustos que se levantan hasta 100 metros de altura, á la más humilde hierbecilla, sin excluir ninguna de las doscientas mil clases de vegetales que cuentan los botánicos, contienen los expresados catorce elementos.

La diferencia, lo que hace que unas plantas produzcan flores de brillantes colores, frutas exquisitas ó venenosos activos; cereales para el alimento del hombre, y todos los demás matices y variedades que produce el mundo vegetal, depende de la proporción en que en cada una de ellas existen otros catorce elementos, y esto, aunque parezca extraordinario, se explica fácilmente; del mismo modo que con la combinación de un número reducido de letras se expresan todos los conceptos, con las catorce sustancias es fácil calcular el número inmenso de combinaciones que pueden hacerse.

Ahora bien; la vida, la robustez, el desarrollo y la producción de las plantas dependen de que cada una de ellas pueda adquirir en la proporción correspondiente estos catorce elementos.

El problema así planteado resulta complicado, de difícil solución y poco práctico, porque si se ha de dotar artificialmente á las plantas de los catorce elementos, sobre presentar grandes dificultades, debía resultar muy costoso. Era necesario, pues, simplificar el problema y reducirlo á su menor expresión, y esto es lo que ha hecho M. Ville.

Los elementos citados son: Carbono, hidrógeno, oxígeno, ázoe, azufre, ácido

fosfórico, cloro, sílice, hierro, manganeso, magnesio, cal, sodio y potasa.

Ahora bien; de estos elementos, los vegetales extraen del aire atmosférico y del agua el carbono, el hidrógeno y el oxígeno.

De estos tres elementos contienen los vegetales, por término medio, 47 por 100 de carbono, 40 por 100 de oxígeno y 6 por 100 de hidrógeno; total, 93 por 100, del cual no hay que preocuparse. La eliminación, pues, es considerable, pero no la única.

Después de esto, está fuera de toda duda que las tierras más estériles contienen suficiente cantidad de sodio, magnesio, cloro, sílice, hierro, manganeso y azufre.

Estas siete sustancias forman algo más de un 3 por 100 del total que, unido al 93 por 100 que representan los tres elementos antes citados, nos dan un total de cerca de 97 por 100, que debemos descartar, supuesto que las plantas se apoderan de él naturalmente.

Queda, pues, el problema reducido á un 3 por 100, representado por el ázoe, el ácido fosfórico, la potasa y la cal.

Empero parece como que en estos cuatro elementos se encuentran la vida, el desarrollo, el vigor y la fecundidad de los vegetales, y una vez conocido esto, se encuentra que la fuerza vegetativa resulta divisible y transportable del mismo modo, como dice una Memoria que tenemos á la vista, que la fuerza mecánica cristalizada bajo la especie y apariencias de un pedazo de carbón ó de un cartucho de dinamita. Y de la misma manera que puede calcularse cuántos caballos de fuerza representa un vagón de hulla, se puede calcular de antemano á cuántos kilogramos de azúcar, quintales de harina, cargues de vino, cuarteras de trigo, etc., equivaldrá una tonelada de estos cuatro elementos.

Una vez demostrada la verdad de esta teoría, todo se presenta claro. No hay más que aplicar las cantidades convenientes de estas cuatro sustancias fertilizadoras para satisfacer todas las necesidades de la vegetación.

Hé aquí expuesta rápida y sencillamente la teoría de lo que hemos llamado agricultura del porvenir, y que también podría llamarse de los abonos minerales.

M. Jorge Ville ha empleado muchos años en el estudio de esta teoría, practicando gran número de ensayos para llegar á una aplicación práctica y acertada de la misma; ensayos que han dado resultados, y de los cuales nos iremos ocupando, porque nos parecen que han de ser de grande interés en nuestro país, en donde la agricultura está postrada, sin embargo de poseer en abundancia los elementos citados.

Es muy posible que en cuanto se adquiera la certeza de que los resultados obtenidos por M. Ville son reales y positivos, que con su sistema la producción vegetal puede multiplicarse, los países adelantados se apoderarán de él y lo pondrán en práctica en grande escala, y el que quede rezagado resultará ser el último mono.

Importación de vinos en Inglaterra

Las importaciones de vinos de todas clases en el Reino Unido durante el pasado mes de Noviembre han ascendido á la cifra total de 1.378.326 galones (62.651 hectolitros), de los que 874.544 (39.752 hectolitros) corresponden al vino tinto y 503.782 galones (22.899 hectolitros) han sido de blanco, con una valoración de 527.904 libras esterlinas.

La mencionada totalidad se halla constituida por las cantidades y procedencias siguientes:

	Galones
España, vino tinto.....	122.089
— — blanco.....	231.337
Francia, vino tinto.....	339.601
— — blanco.....	192.493
Portugal.....	328.878
Holanda.....	49.107
Alemania.....	47.146
Italia.....	23.421
Australia.....	20.956
Madera.....	2.611
Poseiones inglesas del Sur de Africa.....	916
Otros países.....	19.771
Total.....	1.378.326

De la comparación hecha entre las cantidades que anteceden y las importaciones en igual mes del año anterior, correspondientes á los países introductores en mayor escala, se deduce;

Que España ha disminuido en la introducción de vino tinto por 60.649 galones y en la del blanco por 6.851 galones; Francia ha disminuido en 55.078 galones de vino tinto y en 6.222 galones de vino blanco. Se advierte disminución por 266.661 galones en los vinos de Portugal, 33.227 galones en los procedentes de Australia y de 32.135 galones en los vinos de Italia.

En resumen: todos los países productores han exportado á la Gran Bretaña menor cantidad de vinos en el mes último que en el correspondiente del año 1892, siendo la baja total de 490.610 galones ó 22.300 hectolitros.

Las importaciones durante los once meses transcurridos del año actual se elevan á la cantidad total de 13.541.804 galones (615.537 hectolitros); de éstos 9.198.972 (418.135 hectolitros) son de tinto y 4.342.832 (197.402 hectolitros) de blanco y de las procedencias expresadas á continuación:

	Galones
España, vino tinto.....	1.381.410
— — blanco.....	1.861.532
Francia, tinto.....	3.806.424
— — blanco.....	1.673.733
Portugal.....	2.921.828
Australia.....	501.267
Italia.....	409.722
Holanda.....	405.572
Alemania.....	361.837
Madera.....	62.727
Poseiones inglesas de Africa.....	15.380
Otras procedencias.....	240.372
Total.....	10.081.004

Si se comparan estas cifras con sus análogas de los once primeros meses del año anterior, puede observarse una disminución total en la importación de vinos en el Reino Unido este año, representada por 2.593.510 galones (117.887 hectolitros) y 663.898 libras esterlinas en el valor de las importaciones de ambos períodos.

Han aumentado: los vinos de España en 58.224 galones; los blancos franceses, en 133.757 galones; los vinos australianos, en 84.884 galones, y los holandeses, en 12.405 galones.

Han disminuido: los blancos españoles, Jerez y similares, en 205.966 galones; los tintos de Francia, en 128.321 galones; los vinos de Oporto, en 2.325.305; los vinos de Italia, en 131.832 galones; de Alemania, en 66.660 galones; vino de Madera, en 3.861; posesiones inglesas del Sur de Africa, en 164 galones, y vinos procedentes de otros países en 10.671 galones.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Alicá la Real (Jaén) 9.—La sementera de cereales se ha hecho en condiciones inmejorables.

Precios: Vino nuevo del país, de 12 á 16 reales arroba; aceite de olivas, á 36; trigos rectos superiores, de 52 á 55 fanega de 44 á 46 kilos; cebada, á 28; maíz, á 45; anís, á 120; habas, á 42; cerdos en pie, con peso de 8 á 14 arrobas, de 38 á 44 reales una, según peso.—M. H.

Málaga 11.—Aumentan las entradas de aceites, recibiendo pedidos de Cataluña y otras regiones, y de algunos puntos del extranjero. Los nuevos se pagan en puertos de 37 á 38 reales la arroba, y los viejos á 39,50, cotizándose en bodega á 40.

De Sevilla me dicen que se anima dicho negocio, habiéndose vendido el otro día 5.000 arrobas de la nueva cosecha á 38,50 y 39,50 reales, y otras 900 arrobas de la anterior á 39.

Precios de los granos: Trigos rectos, á 60, 58 y 57 reales fanega; idem blanquillos, á 50 y 48; idem del extranjero, á 57 y 54; cebada del país, de 26 á 27; idem embarcada, de 24 á 26; habas, á 43 las mazaganas y 45 las cochineras; maíz, á 46; alpiste, á 66; guijas, á 40; altramuces, á 30; yeros, á 36; matalahúga, á 120; garbanzos, á 200, 140 y 100, según la clase. La escasez de dinero es grande en la provincia, por lo cual aumenta la emigración.—El Corresponsal.

De Aragón

Pinza (Zaragoza) 10.—La cosecha de vino fué buena, pero los precios son tan bajos que no se saca ni para los gastos más indispensables del cultivo; se cede el

alque (119 litros) a 8 pesetas, pero sólo son demandas las clases superiores. Este país se arruina.

Se está recogiendo la aceituna, rindiendo este año bastante los olivares, pero esta producción es aquí de poca importancia. —P. V.

Huesca 10.—Las fuertes nevadas han ocasionado grandes pérdidas a las ganaderías, algunas de las cuales han sido sorprendidas en las montañas por el temporal, pereciendo numerosas cabezas.

Las humedades han alcanzado, por fortuna, a las comarcas de Fraga y los Monegros, y gracias a ellas han mejorado los sembrados, que se resentían de la sequía, y quedan bien sazonados las tierras.

La exportación de vinos es floja, y como consecuencia muy bajos los precios. Se han exportado para Pasajes 914 pipas y otras 24 para Barcelona. Las clases más superiores del Somontano difícilmente se pagan a 18 pesetas hectolitro.

Los trigos, de 17,75 a 18,87 pesetas hectolitro; cebada, de 10 a 11; avena, de 7,48 a 8,30; maíz, de 11,85 a 12,25; judías, de 28,90 a 31,10; habas, de 13,30 a 13,85.

Las harinas, a 35, 33 y 30 pesetas la saca de 100 kilos, según la clase.

Por último, el aceite cotizase con firmeza de 12 a 12,50 pesetas el decalitro. —El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Loranca de Tajuña (Guadalajara) 10.—Los sembrados han nacido bien, y acaso por esto tienden a descender los precios de los cereales. El trigo superior se vende a 37 reales fanega; cebada, a 17; avena, a 13.

En cambio el aceite, que se cotiza hoy a 50 reales arroba, está en alza por lo pobre que es la cosecha.

De vinos viejos hay poquitas existencias, alcanzando el precio de 11 reales arroba; para los nuevos no hay todavía precio. —Un Subscriptor.

Guadalajara 10.—Siguen bastante encamados los negocios de cereales; las ventas son raras, y los siguientes precios quedan flojos: Trigo superior, a 40 reales fanega; idem común, a 36; cebada, de 16 a 17; avena, de 12 a 13.

Continúan los campos en buen estado. —El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Avila 9.—Los sembrados nada dejan que desear por regla general en esta provincia, excepto en algunas comarcas (la de Arévalo una de ellas) en que están retrasados.

Precios en el mercado de ayer: Trigo, de 39 a 40 reales fanega; centeno, 23 a 24; cebada, 21 a 22; algarrobas, 22 a 23; garbanzos, 90 a 100; harinas, 17, 16 y 14,50 reales arroba; patatas, 3,50; vino, de 24 a 26 reales cántaro, con derechos de consumos. —El Corresponsal.

Palencia 9.—Concurrido el último mercado, en el que se operó con actividad a estos precios: Trigo, de 38 a 39 reales fanega; cebada, de 20 a 21.

Hermosos los campos. —El Corresponsal.

Baltanás (Palencia) 10.—Floja la cotización de los granos por la actitud de los compradores, quienes están retraídos y pretenden la baja.

Precios: Trigo, de 37 a 38 reales fanega; centeno, 23; cebada, 20.

Los mercados están concurridos. —El Corresponsal.

Tordesillas (Valladolid) 9.—El mercado de ganado vacuno ofrece interés; en el último se vendieron 160 reses de 50 a 54 reales arroba.

Los vinos a altos precios, pero con poca demanda; se pagan los blancos de 16 a 20 reales cántaro, y los tintos de 16 a 18.

Encamado el mercado de cereales y flojos los precios. He aquí los corrientes con dicha tendencia: Trigo, de 40 a 41 reales fanega; centeno, 23; cebada, 21 a 22; algarrobas, 24; avena, 16; yeros, 26; garbanzos, 100 a 110. Las harinas de primera clase a 17,50 reales arroba, y las de segunda a 17. —El Corresponsal.

Rueda (Valladolid) 11.—Pocas noticias puedo comunicarle; terminada la sementera con un hermoso tiempo, presentan los sembrados magnífico aspecto, por más que en este pueblo y limítrofes el exceso de humedad que impera hace tiempo perjudica siempre a los campos en esta época, por ser causa de que, como vulgarmente se dice, se constipen y no tengan luego provecho de primavera.

La horrible calamidad del ciclón de Septiembre, que nos dejó sin cosecha, ha traído en pos de sí otra que, secundándola, la hace más insufrible, cual es: que debido a la escasez de caldo, el precio subió hasta 17 y 18 reales cántaro, y debido a esto, la extracción casi ha desaparecido por completo; de manera que se cogió una miseria, y va a estar de sobre todo; figurese V. qué cuadro presentará este vecindario. —A. R. C.

Medina del Campo (Valladolid) 11.—Flojo el mercado de ayer y desanimadas las operaciones en partidas; entraron 3.000 fanegas de trigo, cotizándose a 40 reales; 400 de cebada, otras 400 de algarrobas y 300 de centeno, pagándose respectivamente a 21, 24 y 23,50. La avena a 16,50, y los garbanzos de 94 a 100.

Los precios de los vinos muy firmes, a 20 reales cántaro el blanco y 16 el tinto. Buen tiempo. —El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 11.—Se acenúa la baja del trigo; por partidas se ofrece a 39 reales las 94 libras, y sólo pagan a 38,50, a cuyo precio se ha comprado al detall.

Ha llovido copiosamente en la última noche. —El Corresponsal.

Cuellar (Segovia) 10.—Escasean las entradas de trigos superiores y no faltan de las demás clases, tendiendo a descender los precios.

Vea V. los que han regido en el último mercado: Trigo, 38 reales fanega; centeno, 21; cebada, 20; algarrobas, 24; avena, 14; garbanzos, 80 a 120; yeros, a 22; harinas, a 17, 16 y 13 arroba, según la clase. —El Corresponsal.

Burgos 10.—Precios en el mercado de ayer: Trigos blancos, de 38 a 39,50; idem rojos, a 38; idem algarrobas, de 41 a 43; centeno, a 24; cebada, a 23; avena, a 18; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba.

Animadas las compras.

Los sembrados han nacido bien, y el tiempo sigue lluvioso. —El Corresponsal.

Valladolid 11.—En la última semana se han expedido por esta estación 22 vagones de trigo, 2 de centeno, 1 de cebada, 5 de avena y 28 de harinas, mas 500 cántaras de vino.

Precios: Harinas, a 14,50, 13,50 y 12,50 reales la arroba; trigo, de 39,50 a 40 la fanega; centeno, de 23,50 a 24; avena, a 12; algarrobas, a 24; yeros, a 22; lentejas, a 30; castañas, a 21; nueces, a 36; garbanzos, a 120; muelas, a 33. —El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 10.—Regular la exportación de trigos a los precios de 40,50 a 41 reales las 94 libras.

El centeno, a 23 reales fanega; cebada, a 21; avena, a 19; algarrobas, a 24; garbanzos, a 180, 140 y 120; lanas sucias, a 44 arroba las negras y 50 las blancas. —El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 11.—La exportación de vinos para América ha sido de importancia últimamente, a causa de la proyectada elevación de los derechos arancelarios. Sin embargo de la mayor demanda, no han mejorado los precios. En Olivella se han cerrado muy buenas partidas a 45 pesetas la carga (121,60 litros), puesto el caldo en el puerto. En Manresa se pagan los blancos de 14 a 15 pesetas, y los tintos de 7 a 8. Las existencias son grandes, y si no se anima la exportación para Francia, no hay que esperar suban los precios, a no ser que se modificara o suprimiera el impuesto de consumos.

La importación de trigos extranjeros es grande, no escaseando tampoco los de Castilla. Estos se detallan de 28,73 a 29,19 pesetas hectolitro, y aquéllos de 26,81 a 27,75.

Precios de otros artículos: Cebada, de 10,35 a 11,75 pesetas los 100 kilos; avena, de 9,28 a 10,71; habichuelas, de 22,50 a 24,64; harinas de Castilla, de 40,86 a 42,06 las primeras extra y 37,86 a 39,06 las primeras superfinas; algarrobas, de 10,12 a 12,14, según procedencia y clase.

Los aceites en alza, habiéndose presentado en plaza los nuevos de Urgel, que se cotizan de 110 a 115 pesetas la carga de 115 kilos, mientras que los de Tortosa fluctúan entre 105 y 130 pesetas, y los de Andalucía de 102,50 a 105.

El anís andaluz y el manchego están sostenidos a 65 pesetas los 46,65 kilos, y los higos de Burriana, a 2,50 pesetas la caja de 10 kilos.

Por último, los espíritus de vino se detallan desde 21 a 27 pesetas los 30 litros, según clase y graduación, sin derechos de consumos. —El Corresponsal.

Tarragona 10.—A continuación los precios que rigen en este mercado: Vino tinto Priorato, de 22 a 23 pesetas la carga (121,60 litros); idem Bajo Priorato, de 15 a 17; idem del campo, de 10 a 13; idem blanco, de 11 a 15; espíritus, de 74 a 78 pesetas los 100 litros; aceite de este campo, a 3,25 pesetas el cuartón (4,13 litros) los nuevos, y de 4,13 a 4,25 los viejos; trigo, a 15 pesetas los 55 kilos; cebada, de 7,50 a 8 id. los 70 kilos; maíz, de 8,50 a 11,50; habones, de 10 a 10,50; garbanzos, de 30 a 36. —El Corresponsal.

De Extremadura

Monterrubio (Badajoz) 9.—Con motivo de no haber habido alteración en los cereales, no he escrito antes, pero hoy que se está dando principio a la recolección de la aceituna, lo hago manifestándole las vicisitudes por que este fruto ha pasado durante su desarrollo. En la florecencia ya sufrió contratiempos; en Agosto, efecto de los calores y sequedad, se desprendió mucho fruto, pero aun quedó bastante; con las primeras lluvias otoñales mejoraron notablemente las aceitunas, pero nuevamente se resentieron de la sequía, y se desprendieron de los árboles, no pudiéndolas aprovechar para comer ni para aceite.

Además se ha notado al desprenderse la tercera vez, que están picadas, con muchos agujeritos que penetran hasta el hueso, donde se ven algunos insectos como mosquitos. Este pueblo tiene tres prensas, las que principiarán muy pronto sus operaciones; la cosecha, después de todo, es regular, si bien no puede todavía apreciarse con exactitud.

Precios: Trigo fuerte, de 54 a 56 y 58 reales fanega; cebada, a 20; avena, a 20; habas, a 38; garbanzos, de 80 a 90, según clase; vino, sin precio, pues se habrá elaborado sólo para el consumo. Las siembras haciendo ahora, porque se retrasaron por las lluvias, pero salen con fuerza. Tiempo variable, después de haber pasado unos días de frío. Las carnes paralizadas; cerdos en vivo, a 43 y 44 reales arroba, habiéndose vendido pocos en esta localidad, porque no se han cebado por la falta de bellota; escasean los compradores. El ganado lanar parece que en algunos puntos criará por las primeras lluvias de otoño, pero en otros sacarán las ovejas con algunos apuros; se cotizan a 60 reales las paridas, de 65 a 70 los carneros, y a 40 los borregos del año pasado. Lana no hay en este pueblo, habiéndose vendido a 58 y 60 reales arroba. —M. P.

Almendralejo (Badajoz) 10.—Paralización completa en el mercado de vinos; lo poco que se vende al ruinoso precio de 6 reales arroba por el tinto bueno, esperando que baje, porque apenas se solicita a dicho precio.

Muy mala cosecha de aceituna, a pesar de lo cual el aceite vale de 35 a 36 reales la arroba. Los cereales no han tenido alteración desde mi última correspondencia. —P.

Cáceres 9.—Se hacen bastantes operaciones en el mercado de granados, presentando éstos muy buen aspecto: cerdos al destete, a 40 reales uno; idem de seis meses, a 80; idem vivos cebados, a 40 arroba; ovejas, a 30 cabeza; idem emparejadas, a 50; carneros, a 40; bueyes de labor, a 1.000; novillos de nueve años, a 800; añojos y añojas, a 500; vacas cotrales, a 70.

El trigo, a 60 reales fanega; centeno, a 42; cebada, a 36; garbanzos, a 120, 90 y 75; harinas, a 18, 15 y 12,50 la arroba; aceite, a 69 el cántaro. —El Corresponsal.

De Galicia

Orense 9.—Extraordinaria animación en el mercado de granados, vendiéndose muchos cerdos, bueyes y carneros. De éstos se ajustaron unos 200 para Zaragoza a 30 pesetas.

Los granos se han detallado: Cebada, de 10,20 a 11,64 pesetas hectolitro; centeno, de 12 a 13,80; maíz, de 10,65 a 11,15.

No falta demanda de vinos a los precios de 45 a 50 pesetas en el Río de Avia. Las casas exportadoras prefieren, como es natural, los vinos procedentes de viñedos sulfatados, pues son de mejor clase que los no defendidos del mildiu.

Tiempo lluvioso. —El Corresponsal.

De León

Astorga (León) 10.—Precios de los artículos que siguen: Trigo, a 42 reales fanega; centeno, a 27; cebada, a 24; habas, a 64; muelas, a 52; garbanzos, a 112; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, según la clase; vino blanco de Rueda, a 24 reales cántaro, con derechos de consumos; idem tinto, a 25 y 26; idem de la tierra, a 18; aceite de olivas, a 54 reales arroba; idem de linaza, a 46; patatas, a 60 céntimos de peseta la arroba; jamón, a 10 reales kilo. —El Corresponsal.

Fuentesauco (Zamora) 9.—Siguen en mal estado los caminos, y por esto son cortas las entradas en los mercados.

Precios: Trigo, 38 reales fanega; centeno y cebada, 22; algarrobas, a 21; avena, a 13; garbanzos, de 120 a 160; harinas, a 16, 15 y 13 reales arroba; vino, de 12 a 14 reales cántaro; aceite, de 78 a 80 idem; novillos de tres años, a 1.400 reales uno; cotrales, de 700 a 800; añojos, de 300 a 500; cerdos al destete, de 70 a 75; idem de año, a 160; idem cebados, a 50 reales arroba. —El Corresponsal.

Salamanca 11.—Ha subido el precio del ganado de cerda; el de 8 arrobas en adelante se cotiza de 47 a 49 reales una.

De trigo se registran pocas ventas; para el consumo local se han medido 800 fanegas a 40 reales, pero los especuladores no quieren pasar de los 39,50. El rubión es solicitado para el recebo del ganado de cerda a 40 y 41 reales, y aun algo se ha pagado a 42.

El centeno, a 25; cebada, a 22; avena, a 18; algarrobas, a 24; garbanzos, a 140, 100 y 80. —J. M.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 11.—En el último mercado se vendió todo el grano que entró, a los siguientes precios:

Trigo, 38 a 39 reales fanega; algarrobas, 22 a 23,50; centeno, 22 a 22,50; cebada, 20 a 20,25; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba. Por partidas se ofrece el trigo a 40 reales fanega, habiéndose hecho las últimas ventas a 39.

Cerds cebados entraron 3.000, cotizándose con animación. Los de ocho arrobas, de 46 a 47 reales uno; de diez, a 49 y 50; de doce, a 51 y 52. —El Corresponsal.

De Navarra

Barasoain 9.—Ha dado principio la venta de vino nuevo, ajustándose algunas partidas, que se han exportado por el ferrocarril y en carros, al precio de 1,20 pesetas el cántaro (11,77 litros), y otras a 1,10.

El tiempo propio de la estación que atravesamos, muchas lluvias, nieves y frío.

Precios: Vino, a 1,20 pesetas cántaro; trigo, a 5 el robo (23,13 litros); cebada, a 3; avena, a 2,50; habas, a 4,25. —P. de C.

De las Ríojas

Autol (Logroño) 10.—Según cálculo de personas peritas, se han recolectado para la venta en esta importante bodega unas 160.000 cántaras de vino de clase superior; en este año los vinos son de excelente color y abundante grana.

Se han vendido buenas partidas al precio de 6 y 7 reales cántara, alcanzando algunas cubas (clase selecta) el de 8.

La sementera se hace en buenas condiciones, a beneficio de las abundantes lluvias del último mes.

Puede considerarse casi nula la cosecha de aceituna. —J. F.

San Asensio (Logroño) 11.—Las labores de otoño, que comenzaron bien por lo temprana que fué la vendimia, se han retrasado en Noviembre porque en este mes ha hecho mal tiempo, y pocos han sido los días en que se ha podido trabajar. Las humedades vienen siendo grandes. Los campos buenos.

Aun cuando la demanda de vinos para Francia es casi nula, se ha operado con animación en esta bodega, a los precios de 5 a 9 reales la cántara para el consumo interior; van vendidas más de 40.000 cántaras con destino a Santander, Burgos y otras provincias.

También en el inmediato mercado de Briones se observa bastante demanda, pero igualmente para la Península.

Los nuevos vinos son mucho mejores que los del año pasado. —Un Subscriptor.

Fuenmayor (Logroño) 10.—En la última vendimia se han elaborado en este pueblo 200.000 cántaras de vino, que ha resultado seco, de un color rojo vivo, y de una graduación alcohólica que fluctúa entre 13 y 14 grados. Algunos cosecheros han hecho vino con yeso, el cual, por su excelente calidad, es muy buscado, principalmente por los compradores de la provincia de Santander. El precio corriente es de 7 reales cántara (16,04 litros), habiéndose vendido estos días a 8 reales cántara una pequeña partida de clase superior. Las transacciones se van animando poco a poco, y para esta fecha van vendidas más de 50.000 cántaras de vino nuevo, quedando pocas existencias de vino viejo, cuya calidad no deja nada que desear en su clase. —C. J. B.

Hormilla (Logroño) 11.—La demanda de nuestros ricos vinos claretes es muy activa; todas las semanas se exportan bastantes cubas para Burgos y otras provincias; el precio más general es de 9 reales la cántara (16,04 litros).

Mal tiempo para las labores del viñedo y bueno para los campos. —Un Subscriptor.

De Valencia

Fuente la Higuera (Valencia) 9.—En esta comarca se ha terminado la sementera.

Los vinos nos vemos obligados a cederlos a precios ruinosos, de 2 a 3 reales el cántaro.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: Aceite, a 48 reales arroba; trigo, 190 cahiz; centeno, a 100; cebada, a 84. —J. C.

Soneja (Castellón) 9.—Excepción hecha del aceite, que es muy solicitado a los precios de 10 a 11 pesetas, los demás artículos agrícolas como si no existieran, pues no hay compradores, y el vino de mesa, tan rico en sabor y color, si no se lo beben los mismos cosecheros, habrá que tirarlo a la calle, como parece lo ha hecho ya un propietario, según me ha dicho; pero para tomar tan tristísima resolución es muy pronto todavía. —El Corresponsal.

NOTICIAS

El concierto económico ajustado por el Sr. Moret con Italia es funesto para no pocas comarcas agrícolas de España, en las que el cultivo del cáñamo constituye importante riqueza. Dicho artículo adeuda hoy en nuestras Aduanas el módico derecho de 10 pesetas por cada 100 kilos, y en el proyectado tratado se reduce a 2,50 pesetas, con cuya tarifa no hay duda que acabaría en nuestras vegas la producción de aquella valiosa planta textil.

Además, los vinos de Málaga y Jerez pagarán al entrar en Italia como licores, y los comuques devengarán nada menos que 20 liras por hectolitro. En cambio, el *vermouth* italiano sólo adeudará en nuestras aduanas 15 pesetas, con lo que, si no podremos enviar caldos a la península italiana, mataremos las fábricas de *vermouth* que recientemente se han montado en Daimiel, Pasajes y otros puntos de España.

Los Sres. C. Royer y Compañía, en unión de los propietarios de las fórmulas para la fabricación de los más acreditados *vermouths* de Francia e Italia, han implantado en Pasajes la elaboración de tan rica bebida, empleando siempre productos de las vides españolas, y es lástima que la nueva industria vinícola, que tanto desarrollo pudiera tomar, sea sacrificada por el Sr. Moret.

Por todo lo dicho, las Cámaras Agrícolas deben protestar contra el tratado con Italia, y los Diputados y Senadores no dar su aprobación a tan leonino concierto económico.

Tan abundante ha sido la cosecha de manzana en Francia, que la elaboración de sidra se estima en 31.609.000 hectolitros, contra 15.141.000 en el año anterior, y 9.280.000 en 1891.

La actual cosecha de sidra es la mayor que ha conseguido Francia en el presente siglo.

El *meeting* celebrado en Bilbao en la noche del sábado último, al que han asistido numerosos representantes de Cataluña y otras regiones, ha sido una vigorosa protesta contra los tratados de Alemania, Italia e Inglaterra.

Necesario es reconocer que en los discursos pronunciados en aquella grandiosa manifestación de la producción nacional, ha quedado bien patente que dichos conciertos son desastrosos para España, por cuanto damos muchísimo más de lo que se nos concede.

El vino, que es el principal artículo de nuestra exportación, resulta con derechos enormes, verdaderamente prohibitivos, pues no otros calificativos merecen los 20, 25 y 27,50 francos por hectolitro que respectivamente les imponen Italia, Alemania e Inglaterra.

Si a esos países, que tan mal nos tratan, les hacemos las grandes concesiones que resultan de los convenios ajustados, ¿qué hemos de dar a Francia en compensación de una rebaja de sus tarifas? Nos lamentamos de que la vecina República exija a nuestros vinos de 7 a 14 francos por hectolitro, negándonos a hacer el tratado si no amonora esos derechos, y sin embargo, aceptamos con otras naciones conciertos con dobles tributos, sobre lo que constituye nuestra primera riqueza, y tantísimo nos urge exportar para evitar la total ruina de millares de pueblos de la Península.

En el *meeting* de Bilbao fueron aprobadas, por aclamación, las siguientes conclusiones:

1.ª Que se procure por todos los medios legales impedir la aprobación de los tratados de comercio ya firmados por el Gobierno, por ser perjudiciales a los intereses de la producción nacional.

2.ª Que se recabe de todos los partidos políticos, como lema de su programa económico, el mantenimiento del *statu quo* arancelario por espacio de diez años, y la supresión de las franquicias y tarifas especiales que adulteran su espíritu.

3.ª Que se trabaje para organizar en las varias regiones de España que carecen de ellas, asociaciones de productores al objeto de que cada una defienda la producción dentro de su esfera, y que todas juntas deleguen su representación para la defensa de los intereses y principios comunes en un organismo central permanente.

4.ª Que vayan a Madrid cuanto antes los representantes de todos los ramos de la producción española aquí congregados, para realizar los anteriores acuerdos.

Asegúrase que el Sr. Ministro de Hacienda ha manifestado que formularía una enérgica protesta contra el tratado con Alemania si se pasaba por lo hecho. Entiende el Sr. Gamazo que serían muy funestas las consecuencias si llegara a aprobarse dicho pacto, no sólo para la industria del país, sino para nuestras relaciones con Francia.

La cría de corderos tempranos se presenta este año muy superior en Huesca, Guadalajara y otras muchas provincias.

Dícese que por el Ministerio de Fomento va a publicarse una circular contra la adulteración de los vinos.

No hacen falta nuevas disposiciones legales sobre tan vitalísimo asunto, sino

que se apliquen las vigentes, que por desgracia son letra muerta.

La incuria de nuestras autoridades para perseguir el fraude, es verdaderamente escandalosa.

Es interesante la circular que sobre el fomento del arbolado acaba de dirigir la Diputación de Navarra a los pueblos de su provincia.

En dicho documento se recuerda la obligación que tiene cada pueblo por cuya jurisdicción pase una carretera, de plantar en ella dos árboles o más por cada vecino que contenga.

La plantación de árboles en las carreteras podrá hacerse por los pueblos o por los particulares. En los terrenos comunales, el pueblo es el que en primer término tiene derecho y debe hacerlo, pero podrá ceder éste o parte de él a los particulares que lo deseen. En los límites de las heredades particulares, los propietarios de ellas son a su vez los que tienen preferente derecho a hacerlas, pero si no lo verifican, el pueblo debe hacerlo.

Los árboles son de la propiedad de quien los plantó, y a su tiempo puede utilizarse de ellos.

También se dan reglas para la corta.

El naturalista Wood ha calculado, en vista de los insectos y larvas diariamente devorados por los pájaros, que si un hombre comiese en proporción a lo que comen éstos, necesitaría cada día un buey para alimentarse.

Entre los procedimientos ideados para destruir las malas hierbas que crecen en los patios y en las calles de los jardines, se cuenta uno, reciente y sencillísimo, propuesto por un químico inglés.

Consiste simplemente en espolvorear el piso con corteza de encina.

Los señores comerciantes en vinos de Reus, deseando contribuir también a mejorar en lo posible la situación de las tropas españolas que se hallan en Africa, han hecho los siguientes donativos de vino: D. José Boule, 18 bocoyes; D. Tomás Abello, 14; D. Luis Quer, 10; D. Pedro Bonfill, 10; D. Rafael Codina, 6; Izaguirre y Compañía, 4; Lasalle y Vallvé, 3; Ferrer Debenath, 3; D. Román Sarda, 3; D. José Vidiella, 3; D. José Bartomeu, 3; Jours Frères, 2; Gely y Compañía, 2; Clariana y Boque, 2; Claviey y de Alzabert, 2; D. Salvador Darhu, 2; D. Pedro Gase, 2; D. Francisco Perpiñá, 2; Arrese y Armengol, 1; Jumaña Hermanos, 1; Ornos y Compañía, 1; Miró y Compañía, 1; D. S. Esteve Aixier, 1; D. Ignacio y R. Salvat, 1; D. Esteban Bartomeu, 1; José Ferrer, 1, y D. Gabriel Ferrati, 1. Total, 100 bocoyes.

El sello creado para la franquicia postal concedida a las tropas de Melilla es de doble tamaño del de comunicaciones, ocupando su centro el escudo de España, que descansa sobre dos leones. También tiene dos inscripciones: en la parte de arriba dice: «España: Correos», y abajo «Melilla: Ejército expedicionario».

La Compañía concesionaria del ferrocarril de Zaragoza a Cariñena, ha obtenido la superior aprobación de una tarifa especial núm. 6, para transporte de alcohol en pequeña velocidad.

gunas partidas recientemente, pero los precios se mantienen bajos. Respecto de tintos ligeros no puede señalarse transacción alguna, pues todos están aguardando para hacer provisión, conocer el resultado de la nueva cosecha.

Se ofrecen actualmente en aquel mercado los conaques a precios de un chelín a chelín y medio más bajos que el año pasado, y a pesar de esto, los representantes de las casas productoras que allí se hallan ahora, encuentran dificultad para ir negociando las existencias con que cuentan en almacén.

Al matar un pollo un colono de las cercanías de Butte City, Estado de Montana (Estados Unidos), se encontró con que el volátil tenía pepitas de oro en sus entrañas. Asombrado el colono del descubrimiento, inmoló enseguida a otros 30 pollos que tenía en su granja, y en todos halló oro, que vendió por el precio de 387 dólares.

El colono compró 50 pollos y gallinas, y los dejó en libertad por el terreno aurífero; a los cuatro días mató un pollo que tenía ya en sus entrañas oro por valor de 2,80 dólares.

Cuatro compañías inglesas de seguros contra incendios, han sufrido considerablemente con motivo de la catástrofe de Santander. Entre la Liverpool and Globe, la Royal, la Queen y la Sun, han perdido 2.445.000 pesetas. Dado el estado del cambio, con un beneficio de 23 por 100, la remesa de esta gruesa suma les hará considerablemente menor el quebranto.

Las exportaciones de naranjas por el puerto de Sevilla se hallan en su apogeo, habiendo cargado dicho fruto, desde que se inició el primer embarque, doce vapores ingleses, cuatro alemanes, un dinamarqués, un noruego y siete españoles de la Compañía sevillana «La Betis».

Reconocimiento de la coloración artificial del vino.—Se pone en un tubo de ensayo una cucharada de las de café llena del vino que se desea analizar, añadiéndole 12 gotas de acetato básico de plomo, y se formará un precipitado que, según los caracteres, indica la presencia de alguno de los cuerpos que se expresan:

Vino normal, azul.

Idem teñido con fuchsina, violeta rosado con flores rosadas.

Idem id. con hojas de saúco, verdoso sucio.

Idem id. con campeche, azul obscuro sucio.

Idem id. con cochinilla, azul.

Idem id. con palo Pernambuco, violeta obscuro sucio.

Idem id. con fitolaca, azul obscuro sucio.

Con sólo un tubo de ensayo, cualquier persona puede practicar este reconocimiento, porque en todas las farmacias se encontrará el acetato básico de plomo, única substancia que se necesita para el objeto.

La recaudación de Hacienda del mes de Noviembre pasa de 70 millones de pesetas, según los datos que se han recibido, aun no completos.

No se han tenido siempre bien presentes las profundidades de los mares, que coinciden con la altura de las más elevadas montañas. Las medidas tomadas por M. Lupan en 1890, arrojan las siguientes cifras:

Atlántico, al Norte, 8.341 metros; al Sur, 7.370; Mar del Norte, 800; Báltico, 427; Mediterráneo, 4.400; Océano Índico, 6.205; Océano Pacífico, al Sur, 8.284; Mar de Bering, 3.926; Mar de la China, 4.298; Mar de Banda, 5.120; Océano glacial Ártico, 4.846; Océano antártico, 3.612.

Los mares más profundos son, pues, el Pacífico y el Atlántico. La mayor profundidad, 8.515, es un poco superior al pico más elevado del mundo, el Gaurisan-Kar, de la cordillera del Himalaya, que tiene 8.840 metros.

El ganado de cerda cebado es activamente solicitado en nuestros mercados, fluctuando la cotización de las reses cuyo peso excede de 8 arrobas, entre 42 y 54 reales arroba.

En Galicia, Castilla la Vieja, Extremadura, y provincias de Salamanca y León sobre todo, se hacen numerosas transacciones.

Todas las casas de frutas de Francia se lamentan de la falta de pedidos para los mercados de Inglaterra y Norte de Europa. Esto, que ya de por sí origina gran paralización en el negocio, se ve acrecentado ahora por la casi absoluta carencia de demanda de los grandes centros consumidores franceses, no obstante ser los precios que dominan verdaderamente irrisorios.

Las uvas conservadas, higos, limones, naranjas y otras frutas han experimentado tal baja, que las cotizaciones actuales, a pesar de ser un tercio más flojas que los años anteriores, no hay quien las pida, por lo que se temen nuevas depreciaciones en los artículos.

El malestar que venimos haciendo notar en la cuestión de los vinos se ha hecho extensivo también a los demás productos agrícolas que son objeto de exportación, y como esto tiene gran interés para nosotros, conviene que no lo olvide nuestro comercio.

Este invierno es abundantísimo en estorninos.

En un cañaveral de Villaverde del Río van recogidos, durante diez días que hace que empezó la caza, 4.000 docenas de estos pájaros; casi todos se han consumido en Sevilla.

En otro cañaveral, situado también en el término de Villaverde, empezó la explotación hace ocho días, y se cogen diariamente 500 docenas de estorninos.

Como la cacería de estos volátiles dura hasta fin de Febrero, puede calcularse el número infinito de docenas que se cazarán en la temporada.

Las últimas noticias de Chicago nos informan de las grandes diferencias surgidas entre los Comisarios extranjeros y el

Presidente del Comité de recompensas señor Tascher, en lo que respecta a la sección de vinos, en la que España en general, y la Rioja en particular, ha figurado con éxito.

Se propone un segundo Jurado, compuesto de comerciantes de vinos y espíritus de Chicago, mas no parece aceptan los Comisarios este medio, y de aquí el conflicto que se teme va a surgir.

Una de las substancias más empleadas en la falsificación de los vinos es la fuchsina. He aquí un medio fácil de reconocer si un vino contiene dicha materia colorante:

Se toma un poco del vino sospechoso y se le añade una quinta parte de su volumen de acetato de plomo líquido (se vende en todas las boticas); se agita un poco la mezcla, y se filtra por papel; si el líquido sale incoloro, el vino no contiene fuchsina.

Para filtrar el vino basta colocar un lienzo sobre un vaso, a manera de colador; se pone sobre el lienzo un papel de estraza, y sobre éste se vierte la mezcla dicha.

En el Consejo de Ministros celebrado el domingo último, se tomaron los siguientes acuerdos respecto a nuestras relaciones comerciales:

«Que se aplique a las naciones con las cuales hay que contratar, provisionalmente, la legislación arancelaria vigente, con todas las ventajas concedidas a Suecia, Noruega, Suiza y Holanda, en los tratados concluidos, haciendo presente a los representantes de las primeras que el Gobierno no puede hacer otras concesiones sin la autorización de las Cortes.

Prorrogar los *modus vivendi* con las naciones con quienes existen convenidos, si así lo prefieren. El Gobierno lo hará por decreto, pidiendo luego un bill de indemnidad a las Cortes.

Se acordó no conceder a Francia ninguna ventaja por bajo de la tarifa mínima. Respecto a la prórroga, este *modus vivendi* no la necesita, pues no tiene limitación de tiempo, y puede ser denunciado por cualquiera de los países cuando lo considere conveniente.»

El grupo agrícola del Parlamento de Francia (sigue llamándose grupo a pesar de que le constituyen hoy 263 Diputados), ha decidido dividirse en tres grandes comisiones, ocupándose la primera en las cuestiones arancelarias; la segunda, en la reforma de la legislación en lo referente al crédito agrícola y seguros para agricultores, y la tercera, en la reforma de la contribución inmueble, en el catastro, y en los derechos sobre permutas de terrenos entre propietarios.

Los Diputados del Mediodía de dicha nación han presentado una proposición de ley para que se establezca como graduación de la ley de 11 grados, considerándose como alcoholes los que excedan de dicha riqueza alcohólica.

También piden que a los vinos de pasas, higos, etc., se les aplique el régimen del alcohol.

La primera parte de la proposición es irracional, y viene a comprobar que por ahora nada bueno podemos esperar de la vecina República.

La nueva Cámara es más proteccionista aún que la anterior.

Escriben del valle de Tena, que con motivo de las últimas nevadas, cierto ganadero perdió una buena parte de su rebaño lanar, que quedó sepultado en los asperos ventisqueros de las faldas de las sierras Bucuesa-Tendenera. Apenas se han podido hallar vestigios de tal rebaño, a pesar de haber sido bien rebuscadas las porfíneas vertientes de aquellos abruptos lugares. Las pérdidas son considerables, pues afectan tan solamente a un ganadero sólo, que tenía con las reses laneras un modesto medio de vida.

También participan de Aisa, que los grandes nevados últimos y el viento fuerte subsiguiente que ha amontonado la blanca y espesa capa en parajes que algunos de ellos tienen cuatro metros de espesor, han dado lugar a que quedasen abandonadas en cuadras distantes tres horas del pueblo algunas cabezas de ganado caballar; que para su rescate se hubieron de emprender trabajos, con picos y palas, de gran consideración, por los vecinos de Aisa, durante cuatro o cinco días seguidos, auxiliados últimamente en su empresa salvadora por cuarenta vecinos, animados como los primeros, de los pueblos de Esposa y Sinués.

En el pueblo de Villamediana (Logroño) se ha cometido un hecho salvaje.

Varios desalmados penetraron en las corralizas del vecino D. Celedonio Benito con la idea de prender fuego al edificio.

En vista de no haberlo podido realizar, acometieron al ganado lanar, apareciendo una mañana acerbillos a puñaladas todos los carneros que allí se guardaban.

Los mercados de frutas frescas y hortalizas están encallados en Inglaterra, por más que rigen bajos precios. El total de productos valencianos embarcados para Londres durante la pasada semana ha sido: 35.000 cajas de naranjas y 3.000 cajas de cebollas. En este mercado las cotizaciones al presente son como sigue: Naranjas de Valencia, de 6 a 20; las de Almería, de 4 a 9; las de Málaga, dulces, de 6 a 8, y agrias, de 7 a 10. Limones de Palermo y Messina, de 10 a 18; los de Málaga, de 10 a 20, y los de Almería, de 14 a 26 chelines por caja. Avellanas de Barcelona, de 18 a 18,75 chelines por saco. Uvas de Almería, de 3 a 10 el precio general, y la clase superior de 16 a 26 chelines por barril. Cebollas de Valencia, de 4 a 7,50 chelines por caja.

En el mercado de Liverpool, el total de productos valencianos embarcados durante la pasada semana con destino a dicho puerto, ha sido: 31.677 cajas de naranjas y 3.746 cajas de cebollas.

En dicho mercado las cotizaciones hoy día son las siguientes: Naranjas de Valencia, de 6 a 13; las de Málaga agrias, de 9 a 13; las dulces, de 5 a 9; las de la Florida, de 4,50 a 13; las de Jaffa, de 5 a 8; las de Oporto, de 5 a 7 chelines por caja;

las mandarinas de Valencia, de 1 a 2 chelines por cajita pequeña. Manzanas de América, de 14 a 31,50, y las del Canadá, de 10 a 22 chelines por barril. Cebollas de Valencia, de 6 a 8,75; las de Almería, de 4 a 4,25, y las de Oporto, de 6 a 8. Tomates de Canarias, de 6,75 a 10 chelines por caja. Uvas de Almería, de 3,25 a 12 chelines barril. Limones de Palermo y Messina, de 9 a 24, y los de Málaga, de 10 a 27 chelines por caja.

Después de Ceuta, Melilla es el puerto que sostiene más tráfico con la Península. La última estadística publicada corresponde al año 1892, durante el cual importamos de Melilla 445.957 pesetas, y exportamos a aquella posesión 238.415.

Los rifenños obtienen, por tanto, un beneficio por exceso de su exportación, que asciende a 207.542 pesetas, y si a esto se agregan los productos de su Aduana establecida en la plaza, y que no rinde al Sultán menos de 50.000 pesetas anuales, se ve que Melilla reporta a Marruecos sobre 300.000 pesetas al año por nuestra dominación.

En el año mencionado le enviamos tejidos de algodón blancos por 73.590 pesetas, y aceite común por 27.552.

Ellos en cambio, aparte el consumo facilitado en la plaza, que dejaría el natural rendimiento, nos enviaron 2.770 ganados de cerda, valorados en 277.000 pesetas; 6.985 kilos de cuero y pieles, por 25.505 pesetas, y 100 toneladas de huevos, cuyo importe se estima en 115.287 pesetas.

Siendo la plaza el único medio de tráfico de que disponen aquellas gentes, so pena de larguísimo rodeo, es evidente que la situación guerrera causa un daño grande en un país tan misero como el que ocupan las kabilas fronterizas a Melilla.

Hay que tener en cuenta que Melilla fué declarada puerto franco en Mayo de 1863; pero por efecto del modo de ser del comercio y de sus hábitos, las franquicias otorgadas por el Gobierno hace treinta años, se han ido cercenando.

Desde el año 1850, que nuestra Deuda alcanzaba a la cifra de 3.900 millones de pesetas, cifra redonda, hasta hoy que rebasa los 7.000 millones, la Hacienda española ha pasado por un verdadero calvario de ruinas y desastres.

Debíamos en 1850. . . 3.900 millones
— 1855. . . 3.500 —
— 1860. . . 3.450 —
— 1865. . . 4.000 —
— 1869. . . 6.700 —
— 1874. . . 10.100 —
— 1879. . . 13.000 —
— 1885. . . 6.800 —
— 1890. . . 6.500 —
— 1893. . . 7.000 —

Cada Ministro tuvo sus genialidades financieras; cada situación política, sus barbarismos hacendarios. Mas de 40 especies de Deuda teníamos en ciertas épocas, y cuando se hinchó la bola en 1879, con los 13.000 millones, reventó, quebramos y reducimos.

Y cosa extraña, hoy pagamos casi tanto interés como pagábamos cuando debíamos trece mil millones.

¿Qué tal irían las cosas y las lucubraciones financieras!

En los alrededores de Leipzig se ha introducido desde hace tres o cuatro años el cultivo de los rosales con el éxito más lisonjero, pues lejos de requerir una temperatura oriental, la experiencia ha enseñado que las condiciones necesarias son humedad y frescor.

En el campo mismo se ha construido una gran fábrica, que trabajará cada día 50.000 kilos de hojas, creyéndose obtener 40 de esencia y un producto de 10 a 12.000 duros.

Reconocimiento de la edad del ganado vacuno.—Hasta los cinco años sábase sencilla y perfectamente la edad del ganado vacuno tan sólo con observar el desarrollo uniforme de sus molares. Mas a partir de esta fecha, y con motivo del desgaste irregular de aquéllos, ya no es tan fácil conocer la edad positiva, es decir, concreta o determinada de un bódido; circunstancia de que se aprovechan algunos vendedores. Siempre que estos datos faltan, se puede conocer la edad por medio de los anillos que se forman en los cuernos, los cuales indican aquélla, de igual modo que la manifestan en los árboles las circulares capas leñosas observadas en el interior de sus troncos.

Hasta los tres años los cuernos de estos rumiantes no ofrecen ninguna depresión superficial. Al cuarto año se forma un anillo que se percibe fácilmente así con la vista como con el tacto. Cada nuevo año se hace ostensible por otro nuevo anillo, de manera que una vaca, por ejemplo, cuyos cuernos tengan cuatro anillos, tendrá, por consiguiente, siete años. Si estos anillos fuesen raspados por los vendedores, cosa muy común por otra parte, fácilmente se conocerá el fraude por medio del tacto, al notarse el pulimento artificial impropio del cuerno y resultante desde luego de la malicia campesina.

Fermento o levadura de cerveza.—Se prepara con: miel, 15 partes; crémor tártaro, 3; cebada pulverizada, 50, y agua a 50° de temperatura, 150.

Estos ingredientes se mezclan en un vaso abierto y se dejan reposar durante algún tiempo; cuando la temperatura haya descendido a 30°, ó a las dos ó tres horas de la operación se tapa hasta que se haya formado la levadura.

Hay propietarios italianos que defienden sus viñedos de los pedriscos mediante una tela metálica de unos 60 centímetros que tienden sobre las vides, y que se fabrican fácilmente mediante maquinillas muy ingeniosas en sus mismas fincas que la mano de obra inclusive no cuesta más de 38 céntimos el metro. El coste por cada cepa viene a ser de 25 céntimos, y supone una duración a la tela ó red de defensa de unos diez años.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 11
París a la vista. 21 50
Idem 8 días. Beneficio por 100. 30
Londres, a la vista (lib. ester.) ptas. 30 65



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.	>	>	50	50
Idem > 12 id.	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.	>	>	32	30

Todos los envases se envían precintados.

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la mala de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase a D. Victoriano Echavarri, en Olazagutia (Navarra).

Llamamos la atención a nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente a los *vinicultores*, para hacerles conocer el Desagudificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

Bodega de C. Fernández Bazán FUENMAYOR (Rioja)

Cuenta con existencias de vinos finos tintos, de varios años, cuyas clases, por su esmerada elaboración y condiciones, tienen gran aceptación en España y varios puntos de América, donde son conocidas.

Medalla de bronce en la Exposición Nacional Vinícola, celebrada en Madrid en 1877; idem de plata en la Universal de París de 1878; idem de oro en la Universal de Barcelona de 1888.

Para muestras y precios, dirijirse a su dueño Cipriano Fernández Bazán, en FUENMAYOR (Rioja).

BODEGAS del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madoc*. Pedidos y noticias a D. Ricardo Navarrete: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

J. SARIOL Y COLL Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados

Proveedor de la Real Casa.—Premiado con diferentes medallas en varias Exposiciones

MEDALLA DE ORO en la Exposición Universal de París de 1880

SITGES (provincia de Barcelona)

Vinos finos tintos de mesa de diferentes cosechas

BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja), por Haro, a 4 kilómetros de esta estación y 4 de la de Briones).

Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de Madrid de 1877; medallas de oro en las Universales de París de 1878 y Dublin de 1882.

Para pedidos y noticias dirijirse a su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid. Serano, 22, ó a su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

DUELAS AMERICANAS

ALCOHOLES DE VINO Depósito en Pasajes (Guipúzcoa)

SALAZAR Y COMPAÑÍA

Comisionistas y Agentes marítimos

IMPORTANTE

PARA LOS EXPORTADORES DE VINO

ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservateur National, nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cualquiera la temperatura; evitar el agrio ó el picado en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN

Paseo de San Juan, 157, Barcelona

VINICULTORES!!

Leed este interesantísimo anuncio.

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su transparencia al aire libre, los vinos turbios, picados, alterados ó defectuosos, se disponen para la venta.

CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de todos sus similares. Dirijirse a D. F. Montero, por Medina del Campo, en Mota del Marqués.

SE SOLICITAN AGENTES

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VINOS LEGÍTIMOS DE JEREZ

Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

C. DEL PINO Y COMPAÑÍA

BODEGAS Y ESCRITORIO:

ARMAS DE SANTIAGO—JEREZ DE LA FRONTERA

BODEGA DE REINA SAN VICENTE (RIOJA)

Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *corazón* y *medios* para las Provincias Vascongadas. También conserva vinos finos de varias cosechas.

Para muestras y precios dirijirse al propietario D. César Reina, Paseo de Recoletos, 8, Madrid, ó a su Administrador D. Ildefonso Hernández en San Vicente, Rioja.

También se vende un **ALAMBQUE** de 30 cántaras de cabida, con calentavinos.

SULFATO DE COBRE

de la Compañía de Riotinto

Para pedidos dirijirse a los agentes generales

Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarteros, las, bodegas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y calidades, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionados con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolos a la purificación a vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan a la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO

CRÉMOR TÁRTARO

Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO

DE LOS

Sres. Díez, Salazar y Compañía

HARO (Rioja)

ELIZALDE Y COMPAÑÍA

ÚNICOS FABRICANTES DE SEGADORAS

EN ESPAÑA

Segadora Universal. 400 Pesetas

Idem tipo de Navarra. 600 >

Idem de lienzos recogedores. 800 >

Este último puede transformarse en Segadora atadora añadiéndole el aparato de atar de cualquiera sistema de los usados.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

